

東京 有機模様

都道沿いの住宅街に囲まれたこの畑は、
人々の暮らしと密接につながりつつ、都市ならではの
東京有機模様々を作りだしています。
今回は都市農業の
現状をレポートします。



江戸時代から続く農家である、東京有機クラブ(小金井市)の阪本啓一さんの畑。区画ごとに綺麗に整理されたその模様は、いかにも東京らしい。



1 発芽して7～8日(冬場)のべか菜。大地からまた新しい命が生まれました。
2 手の細かいしわまで茶色いのは、いつも畑と一緒にいる証拠。
3 緑色のグラデーションは複数の異なる葉もの。組み合わせて植えることで、病気や害虫の蔓延を防止できます。
4 一直線にまかれた種の列はぎっちりとしています。
5 「けい兄」と呼ばれる阪本啓一さん(左)は、実は川里賢太郎さん(右)といとこ同士です。

洗練されていく 東京の農辰地

35年以上続く
農家の営み

車や自転車、人が行き交う新小金井駅周辺の通勤ラッシュを抜け、都道134号である古道・連雀通り(れんじやく)を歩いて3分ほどの所にコンビニエンスストアがあります。朝のにぎやかなコンビニとは対照的に、その裏にある門をくぐったそこに広がるの

は、瓦屋根の大きな家、そして畑とハウスです。「おはようございます」と迎えてくれたのは、東京都小金井市で農業を営む東京有機クラブの阪本啓一さんです。

「もう何代目かも分からなくなっちゃやう」と笑う阪本さんは、この地で350年以上続く農家の7代目。江戸幕府の成立後、飲料水用として玉川上水ができた頃、阪本さんのご先祖が現在の地に移住し、雑木林を



土や廃棄物が飛ばないようにネットを張るなど、周りへの配慮を欠かしません。

6 スイスチャードはフォークで土を掘り起こしてから手で取り、はさみで根を一つ一つ切り落とします。手作りのミニ腰掛が大活躍。
7 川里さんの父・弘さんはルコラを計量中。丸いテーブルに乗せて回すと、反対側にいる川里さんがパッキングするという流れです。



変わるものと 変わらぬもの

畑に開拓しました。阪本さんの父・吉五郎さんは、戦後、「東京うど」を中心に露地野菜を栽培していました。阪本さんが20歳で就農することをきっかけに、当時の大地を守る会でも初めてだった、雨よけハウスを利用した通年できる葉もの栽培に切り替えていきました。周りからは否定的な声もあったそうですが、ハウス10棟と畑を計画的に回して栽培するようになったのです。40年ほど前から大地を守る会とともに有機栽培も開始。父のバイオニア精神を受け継ぐ阪本さんは、ルコラや水菜、サラダほうれんそうなど新しい野菜も積極的に探求し、幅広い種類の葉ものを育てています。また、東京オリンピックを控えて2018年には、JGAP認証も取得しました。

「昨日の朝は霜が降りて一面真っ白でした。阪本さんがそう話しながら歩いて回るハウスの中には、青々とした収穫直前の葉ものや、愛らしい発芽したての双葉、綺麗にならしたふかふかの土などがありました。「冬は約4か月、夏は約1か月で葉ものが育ちます。ハウスごとに種まきのタイミングを少しずつずらして、週2〜3回に分けて収穫・出荷するので、年間を通して鮮度の高い葉ものをお届けできます。農閑期がないから忙しいけどね。「ごんべえ」という名前の手押し種の種まき機を使い、サラダほうれんそうの種をまく阪本さん。一直線にまかれた種の列はきっちりと並んでいます。

収穫直前のハウスを見ると、複数の異なる緑色の葉ものが植わっています。「左からべか菜、水菜、ルコラ、サラダほうれんそう。複数を組み合わせて植えることで、病気や害



8 冬の露地栽培ならではの収穫姿。かごはあつという間にいっぱい。「お鍋の具としてたっぷり入れるとおいしいですよ」。
9 露地でほうれんそうを育てる藤村享子さん(左)、中田恵子さん(右)親子。翌日が雪の予報のため、急ぎで収穫中です。



虫の蔓延を防止できるんです。次の種まきでは、それぞれを左に一つつづらします。これで連作障害を避けることもできます。緻密な計画を立て、丁寧に実践し、農薬や化学肥料には頼りません。どの畑にも雑草があまりないことに気づくと、「ずっと雑草をとりながら育て続けているので自然と減りました」と阪本さん。毎日の積み重ねの結果です。整理されている農地。しかし、ここは大都市・東京。この地だからその悩みもあります。ハウスの後ろには、敷地と道路の間に張ったネットのすぐ向こう側に住宅が立ち並びます。「建物が多くなると日陰になる部分が増えて、霜が溶けにくかったり作物の生育が遅くなったりします。「光害」も起きます。たくさんある電灯の明るさで、作物が夏と勘違いして、小さくても花を咲かせ

やうんです」。空き缶・瓶のほか、ベッドなどの大きなもので敷地に投棄されることもあるそう。「でも、仕方ない。土が飛ばないようにネットを張ったり、目が合ったら挨拶をしたり、周りを配慮しながら自分ができることをやり続けるんです」。阪本さんはにっこりとした笑顔で落ち着いて言いました。

翌日は雪が降る予報のため、川里さん一家、藤村さん一家も急ぎよ、収穫作業中でした。「24時間営業のお店ができてから、その前にある畑ではほうれんそうが育たなくなったけど、今度、枝豆を植えてみようと思っています」とは中田恵子さん。「畑の隣の住宅街には、うちの子どもの友達も住んでいます。普段からコミュニケーションをとっているとお互いが理解できると実感していますね」と川里賢太郎さんも話します。

都市・東京にある 生命体空間

はさみや鎌を握る手を休めることなく、収穫作業をテキパキと進めながら、「よかつたら家で食べてみてね」と採ったばかりの葉ものを手渡してくれました。阪本さんの水菜はシャキッとした食感、川里さんのルコラはスパイシーな風味、藤村さんのほうれんそうは甘みに、凛とした存在感があります。

東京の農業は、土や土に棲まう微生物、人、住宅街、はたまたアスファルトやコンクリートの明かりまで、人々の暮らしや環境と有機的につながりながら、絶妙なバランスで保たれています。そこで営まれる、東京有機模様は、阪本さんたちによって、ますます洗練されていきます。



存在感のある
スパイシーな風味
ルコラ 50g
1052 蔵
50g 278円(税込300円)

※異なる産地のものが届く場合があります。
※同時配布のカatalog『ツチオーネ』116号も合わせてご覧ください。

イベント

編集後記

かつて東京には畑がたくさんありましたが、近代化に伴い減っていききました。そのような中、阪本啓一さんをはじめとする東京有機クラブの皆さんは、今も畑を持ち農業を営み続けています。彼らの農地は、新古が交錯する独自の雰囲気を感じ出す空間です。(編集部・大塚)

田植えから収穫まで、お米を作って食べよう!

祝30回! 大地を守る会の稲作体験



田植え 2019.5.19 (日) 草取り1回目 2019.6.9 (日)

草取り2回目 2019.7.14 (日) 稲刈り 2019.9.8 (日)

集合 9:45 ~ 解散 14:30 頃

「稲刈り」の日程は、稲の生育状況により変更となる可能性があります。

「大地を守る会の稲作体験」は今年で30周年を迎える大人気イベント。舞台となる田んぼは、日本の豊かな里山が感じられる千葉県山武市にあります。初夏の田植え、真夏の草取り、秋の収穫。ずっと昔から繰り返されてきたお米作りの営みは、私たちの暮らしが常に自然とともにあることを実感させてくれます。長年、農薬を使わずにお米を育てている田んぼには、たくさんの生き物との出会いもあります。お子さんたちが虫を追いかけて元気に遊びまわっている姿は微笑ましく、穏やかな時間が流れます。そして、この稲作体験の醍醐味は何といっても自分で作ったお米を食べられること。汗を流して一生懸命作ったお米は本当においしいですよ!

DATA

訪問先……さんぶ野菜ネットワーク・佐藤秀雄さんの田んぼ(千葉県山武市)
※JR総武本線「八街駅」集合・解散です。

駐車場……あり(無料)

旅行代金……大人(中学生以上)●8,000円/年、
子ども(小学生)●4,000円/年、
未就学児●無料
※代金はすべて消費税込みです。
※全行程一括前払いです。

1回のご参加でも同料金となります。
※昼食と収穫後のお米の代金は含まれません。

定員……150名

申込締切……4月19日(金)

協力……大地を守る会 稲作体験実行委員会

旅行企画・実施

株式会社トビムシ
〒106-0032 東京都港区六本木7-3-13
トラスティ六本木ビル5階
東京都知事登録旅行業 第2-6290号
国内旅行業務取扱管理者 占部やよい
TEL●03-6447-0721
お問合せ受付時間●10:00~18:00(土日祝休み)



右上/1年間育った稲をいよいよ刈り取り。左上/昔ながらの「はざかけ」で天日干し。下/田んぼの土の感触を楽しみながら、一つ一つ手で苗を植えています。

【注意事項】

- 田んぼでの作業は10:30~14:00頃の予定です。
- 集合・解散場所までの往復交通機関は、各自でご手配ください。集合・解散場所から田んぼの往復には、送迎バスを用意します。
- 自家用車での参加も可能です。お申込みの際、その旨をご明記ください。自家用車をご利用の方向けの駐車場(無料)から田んぼまでは、徒歩約10分です。
- 昼食は各自でご持参ください。昼食の場所は田んぼのそばの公民館を利用します。
- 参加を申し込まれる皆さんと旅行会社との通信は、電子メールを利用します。お持ちでない方はその旨をお知らせください。
- 定員を超えるお申込みがある場合、抽選となります。抽選連絡は4月26日(金)までに旅行会社から電子メールでお知らせします。当選者にはツアー(イベント)の詳細文書も添付してお知らせします。文書をご確認の上、指定日までに旅行代金を指定口座にお振込みください。
- 添乗員は同行しませんが、大地を守る会の担当者が同行します。
- 小学生以下は3名につき大人(中学生を除く)1名の付き添いが必要です。
- ツアー(イベント)の詳細が記載されたパンフレットは後日、郵送します。
- 収穫後のお米の代金は、ご希望の方に別途有料となります。収穫量により異なりますが、3,000円~4,000円(送料込み)の予定です(平均の収穫量は1人あたり約3~5kg)。

ダンボールコンポスト入門編

栄養のとことんリサイクル講座

2019.5.26 (日) 14:00~16:00

安心・安全なものを食べた後も栄養を無駄にせず利用します。方法は、調理くずなどを基材と混ぜるだけ。微生物が分解し、栄養たっぷりの堆肥ができあがります。その堆肥で野菜を育て、また食べるというフードリサイクル。ペランダでもできる循環生活を楽しみませんか? フォローアップ講座は6月30日予定です。



生ごみを混ぜ込むだけなので、お子さんもできます。

DATA

会場……川崎市中原市民館 実習室(神奈川県川崎市中原区)
※JR線・東急線「武蔵小杉駅」より徒歩3~5分

講師……環境を考え行動する会

参加費……大地を守る会定期会員●3,000円、
一般●3,300円
※スターターキット(ダンボールや基材など)代、送料を含みます。
※スターターキットが不要の方は無料です。

定員……30名

申込締切……5月6日(月・祝)

主催……大地を守る会 エコ研

※キットの部品(基材など)の購入および当日の持ち帰り(1,000円引き)を希望される方は、お申込みの際、希望内容を備考欄にご明記ください。

1年間のCSR活動を振り返ります

大地を守る会のCSR活動報告会

2019.6.8 (土) 12:30~16:30



有機農産物や無添加そうざい、フェアトレード商品などの販売事業、産地交流や料理教室、食の講座などのイベント、NGO・NPOや海外の有機農業関連団体と連携した取り組みなど、大地を守る会の社会貢献活動(CSR)は多岐にわたります。2018年度における大地を守る会のCSR活動について報告します。



白菜の頭縛りをお手伝いする冬の産地イベント

DATA

会場……オイシックス・ラ・大地 Osaki Farm マルシェエリア
※JR線「大崎駅」南改札口より徒歩5分

参加費……無料

申込締切……不要

※当日、直接会場へお越しください。

主催……大地を守る会 社会貢献活動(CSR)をすすめる会



キャンドルの灯りで過ごす増上寺でのイベント

お申込みはWEB
または右記申込書を
注文書と一緒に
ご提出ください

大地を守る会 イベント 検索



お問合せ

オイシックス・ラ・大地
ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●csr@member.daichi.or.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報をお申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイト上の個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuha.daichi-m.co.jp/information/8>

2019年4月号 イベント参加申込書

ソーシャルコミュニケーション部行

イベント名				参加人数	会員番号			
				人				
参加者の氏名	性別	年齢・学年	アレルギーの有無	参加者の氏名	性別	年齢・学年	アレルギーの有無	
メールアドレス(事前連絡が可能で添付ファイルが受信可能なもの)				携帯電話番号(当日連絡が可能なもの)				

*ご家族の場合、代表者の分のみをご記入ください。

備考(会員として登録された「住所」と異なる方がいらっしゃる場合はその方の住所、他連絡事項がある場合はその旨をご記入ください。)

*複数のイベントにお申込みされる場合や記入しきれない場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2
ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513